

(19) 世界知的所有権機関
国際事務局(43) 国際公開日
2005年1月6日 (06.01.2005)

PCT

(10) 国際公開番号
WO 2005/000027 A1

- (51) 国際特許分類: A21D 6/00, 13/08, A23G 3/00
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2004/008722
- (22) 国際出願日: 2004年6月21日 (21.06.2004)
- (25) 国際出願の言語: 日本語
- (26) 国際公開の言語: 日本語
- (30) 優先権データ:
特願2003-183613 2003年6月26日 (26.06.2003) JP
- (71) 出願人 (米国を除く全ての指定国について): 江崎グリコ株式会社 (EZAKI GLICO CO., LTD.) [JP/JP]; 〒5558502 大阪府大阪市西淀川区歌島4-6-5 Osaka (JP).
- (72) 発明者; および
- (75) 発明者/出願人 (米国についてのみ): 細川 誠司 (HOSOKAWA, Seiji) [JP/JP]; 〒6650845 兵庫県宝塚市栄町2丁目10番26-905号 Hyogo (JP).
- (74) 代理人: 山本 秀策, 外(YAMAMOTO, Shusaku et al.); 〒5406015 大阪府大阪市中央区城見一丁目2番27号 クリスタルタワー 15階 Osaka (JP).
- (81) 指定国 (表示のない限り、全ての種類の国内保護が可能): AE, AG, AL, AM, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KP, KR, KZ, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LV, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, MZ, NA, NI, NO, NZ, OM, PG, PH, PL, PT, RO, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SY, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, YU, ZA, ZM, ZW.
- (84) 指定国 (表示のない限り、全ての種類の広域保護が可能): ARIPO (BW, GH, GM, KE, LS, MW, MZ, NA, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), ユーラシア (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), ヨーロッパ (AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IT, LU, MC, NL, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).
- 添付公開書類:
— 国際調査報告書
- 2文字コード及び他の略語については、定期発行される各PCTガゼットの巻頭に掲載されている「コードと略語のガイダンスノート」を参照。

(54) Title: BAKED CAKE

(54) 発明の名称: 焼菓子

(57) Abstract: A baked cake that is a hollow stick-shaped baked cake obtained by baking a dough containing ungelatinized flour and flour having been gelatinized in water, wherein the dough is substantially free from active gluten. Namely, a hollow stick-shaped baked cake having favorable molding properties, having high meltability in mouth and showing no powdery texture. This baked cake can contain a large amount of a flavor material to improve preferences. Thus, a hollow stick-shaped baked cake of a novel type having highly uniform properties and showing few bliters which is suitable for mass production and processing can be provided without resort to any special apparatus or complicated process.

(57) 要約: 未糊化粉と冷水糊化粉とを含む生地を焼成して得られる、中空棒状の焼菓子であって、該生地は、活性グルテンを実質的に含まない、焼菓子。本発明により、成形性が高く、口溶けが良くて粉っぽさのない中空棒状の焼菓子提供される。本発明の焼菓子は、嗜好性向上を目的として呈味原料を多く配合することが可能であり、大量生産および加工に適した火ぶくれの少ない均一な形状の新規な中空棒状焼菓子、特別な装置および複雑な工程を経ることなく提供することができる。

BEST AVAILABLE COPY

WO 2005/000027 A1